Arroz al horno



Arroz al horno valenciano

Tenía que publicar un plato de la cocina tradicional Valenciana, y he elegido un arroz que se hace en casi todas las casas. Cada uno lo hace según sus costumbres y localización geográfica. Incluso yo lo hago de diferentes maneras, mas light, mas contundente…todo depende de los ingredientes que utilicemos para elaborarlo, pero todos al horno.

Se tiene que sofreír todo previamente y después introducirlo 20 minutos en le horno previamente calentado a 180 grados. Lo ideal para mi gusto es utilizar cazuela de barro, así se hacia antiguamente y conserva mejor el calor.

Respecto a las medidas de arroz y de agua, he de confesar que es el único arroz que mido el agua. Pongo una taza de café de arroz por persona y dos de caldo o agua. Lo ideal es utilizar caldo de puchero o cocido , así saldrá mucho mas sabroso.

El arroz lo sofreiremos también antes de ponerlo en la cazuela de barro con el caldo.

Pasamos a los ingredientes, este lo he hecho para 4 personas, solo he puesto 2 morcillas de cebolla , porque con media cada uno nos es suficiente. La morcilla es mejor que esté seca, así no se romperá al sofreírla.



Ingredientes del arroz al horno

Ingredientes:

– 400 gr de costillas de cerdo carnosas.

– 1 cortada de panceta .

– 2 blanquets

– 1 tomate maduro grande.

– 1 cabeza de ajos.

– 1 patata.

– 2 morcillas secas de cebolla.

– garbanzos ya cocidos,al gusto (os sirven los que hayan quedado del cocido).

– aove

– pimentón de la Vera.

– sal

– azafrán o colorante alimentario, según se disponga en casa.

– caldo de puchero, cocido o de ave. 8 tazas de café.

– arroz 4 tazas de café.

Preparación:

Paso 1:

Tenemos que tener a mano ya preparados todos los ingrediente antes de comenzar, una sartén grande y una cazuela de barro u otro apto para horno. Salamos antes de empezar.

Las costillas las cortaremos o pediremos que nos las corten en trozos pequeños.

La panceta en tiras pequeñas.

Las morcillas secas las dejamos enteras. Lo mismo con los blanquets.

La patata la pelamos y cortamos en rodajas de grosor como el dedo meñique.

El tomate lo mismo que la patata.

La cabeza de ajos , la dejamos entera, pero quitaremos las pieles superficiales y haremos un corte fino por la parte inferior.

Paso 2 :

Empezamos a sofreír en la sartén y a medida que esta doradito lo iremos pasando a la de barro.

Comenzamos con la cabeza de ajos , en la foto se ve por donde cortamos la cabeza , para que se impregne de aroma a ajo el aceite. Cuando esté retiramos y añadimos las costillas de cerdo. Es importante que queden bien doradas.





Retiramos las costillas y doramos la panceta , después la patata, el tomate, los garbanzos , los blanquets y las morcillas. Los blanquets los cortamos a rodajas.

Paso 3:

Ya tenemos todo sofrito y bien colocadito en la cazuela de barro.

Es el momento de incorporara a la sartén el arroz para darle unas vueltas con el pimentón de la Vera. Retiramos y lo ponemos también en la cazuela de barro, bien repartido para que quede uniforme.

Paso 4:

Calentamos el caldo y cuando empiece a hervir lo ponemos en la cazuela de barro (es importante que el caldo este caliente, para que cuando lo pongamos en el horno solo tarde 20 minutos en cocerse el arroz)

Paso 5:

Con el horno bien caliente, introducimos la cazuela y dejamos que se haga el arroz. Cuando esté el arroz en su punto lo sacamos de horno y dejamos reposar.



Arroz al horno valenciano

Bon profit!! Buen provecho!!